

## RACIONES ALIMENTICIAS EN CHILE COLONIAL

En la búsqueda de nuevos horizontes para el análisis histórico contemporáneo, la revista francesa *Annales*, E.S.C., propuso en 1961 la iniciación de una vasta investigación sobre la vida material y los comportamientos biológicos, la que suscitó el interés de muchos historiadores. Las respuestas llegaron de todas partes y la misma revista acogió numerosos resultados, culminando con la publicación en 1970 de la colección de artículos recogidos y presentados por J. J. Hémardinquer, bajo el título de "Pour une histoire de l'Alimentation"<sup>1</sup>. Si bien la historia del consumo alimenticio fue sólo un aspecto de la investigación propuesta, los historiadores respondieron largamente al llamado de Fernand Braudel sobre la alimentación y las categorías de la Historia<sup>2</sup>, y las investigaciones ya realizadas sobre este tema nos entregan una extensa gama de resultados en diversas zonas<sup>3</sup>. Recientemente la "Association des historiens économistes" de Francia discutió extensamente el informe general y las comunicaciones de la investigación nacional de historia del consumo, en las que se dieron a conocer numerosos resultados de estudios sobre el consumo alimenticio dentro de los marcos regionales, urbanos, familiares, campesinos, etc.<sup>4</sup>.

El objetivo de muchas de estas investigaciones es diferente: algunas intentan dilucidar el problema del costo de la vida y de los salarios

<sup>1</sup> *Pour une histoire de l'Alimentation*. Recueil de travaux présentés par J. J. Hémardinquer. Cahier des Annales N° 28, Armand Colin, Paris 1970, 315 pp.

<sup>2</sup> F. Braudel. *Alimentation et catégories de l'histoire*, en *Annales E.S.C.*, 16, 1961, pp.723-728.

<sup>3</sup> Además de los trabajos recogidos en el libro citado en la nota 1 véase, entre otros, D. Zanetti, *Problemi alimentari di una economia pre-industriale*. Torino 1964; G. L. Basini, *L'uomo e il pane*, Milano 1970; A. Wyczanski, *Structure sociale de la consommation alimentaire en Italie au XVe. siècle*, en *Mélanges en honneur de F. Braudel*, T. I., Paris 1973, 673-681; etc.

<sup>4</sup> *Bulletin d'information publié par la Commission des publications de l'Association Internationale d'histoire économique*. Lovaine-Bélgica, 1973.

reales; otras, el aprovisionamiento de los centros urbanos y, en fin, muchas que estudian los regímenes alimenticios militares, especialmente de las flotas europeas en sus diferentes travesías desde fines del siglo XIV hasta fines del siglo XVIII. Aún reconociendo que todas estas investigaciones alcanzan su plena validez en la medida que son incorporadas a un estudio general del consumo alimenticio, único modo de establecer datos comparativos, no podemos ignorar la necesidad de ampliar los resultados locales o regionales<sup>5</sup>.

El presente estudio, fundado sobre una documentación chilena de 1768<sup>6</sup>, es un nuevo aporte al conocimiento de la alimentación de los marinos que, al igual que otros basados en una documentación europea similar, se ve limitado por la particularidad de su objetivo. Desde luego los resultados que estos documentos dejan entrever no pueden ser ampliados sin más a toda la sociedad en la que se insertan las marinas, pero cuando menos ellos nos ayudan a entender mejor lo que se consideraba como una ración alimenticia media en la segunda mitad del siglo XVIII. Además, debemos tener en cuenta que estas raciones adquieren el carácter de obligatorias y, en consecuencia, "interesarían mas bien a la historia de la dietética que a las condiciones de vida real"<sup>7</sup>. Con todo, es un dato que el historiador debe recoger con optimismo, aunque con prudencia, e inscribirlo dentro de un marco más amplio que alcanza a toda la historia alimenticia, intentando con ello una mejor comprensión de este sector de la interpretación histórica, especialmente porque constituye una información seriada y, en consecuencia, nos puede ayudar a encontrar las explicaciones de esa historia mayoritaria que proponía F. Braudel<sup>8</sup>. Es pues imprescindible

---

<sup>5</sup> Para un novedoso aprovechamiento de los primeros resultados de estos estudios, véase la obra de Fernand Braudel, *Civilization Materielle et Capitalisme*, París 1968.

<sup>6</sup> Autos sobre las providencias dadas en virtud de la carta del Excmo. Sr. Julian de Arriaga su fecha 1<sup>o</sup> de octubre de 1768 sobre el aprovisionamiento de víveres en el puerto de la Concepción a la llegada de los navíos "El Septentrion", "Astuto" y la fragata "Santa Rosalía". Capitanía General (C. G.). Vol. 373, Pieza 1.

<sup>7</sup> J. J. Hémarquinquer, *Sur les galeres de Toscane au XVe. Siécle*, en *Annales E.S.C.* 18, 1963, 1141-1148.

<sup>8</sup> "Los alimentos y las bebidas: líquidos y sólidos, entre ellos mismos se oponen, se complementan, se sustituyen unos a otros... unos y otros varían según el lugar y el tiempo. Pero quien escribirá esta historia compleja y con la precisión que es necesaria... la historia simultánea de esas asociaciones alimenticias, lentas para complementarse y lentas para modificarse, pero que lo logran con los siglos o en tal o cual día". Cf. F. Braudel, *Alimentation*, etc. . . . , 726.

un cabal conocimiento de esas diferencias alimenticias, pero sin olvidar que ellas se insertan dentro de variaciones geográficas y climatológicas entre otras, y que implican también una sociología en la que toda diferencia de alimentación (suficiente o no, equilibrada o no) reflejaría, al fin, categorías presupuestarias y sociales<sup>9</sup>.

Los casos de raciones alimenticias de la Armada ya estudiados son numerosos. Nos interesa destacar especialmente aquellos relativos a la marina española, pues es ésta la que constituye el fundamento de nuestra documentación. Uno de estos trabajos fue presentado por Nicolás Sánchez Albornoz, en 1950, y se refiere a la expedición preparada en enero de 1578 para dirigirse a la costa del Africa del Norte<sup>10</sup>. Más cercano al período de nuestro estudio está el artículo de E. J. Hamilton, publicado en 1929, y relativo al abastecimiento de seis flotas españolas de la "Carrera de las Indias" entre 1542 y 1642<sup>11</sup>. Estos documentos, más otros proporcionados por el historiador español Alvaro Castillo, le permitieron obtener algunos resultados preliminares a F. Spooner<sup>12</sup>, de los que habremos de ocuparnos más adelante.

## 1. PROBLEMAS GENERALES

La urgencia de ampliar la investigación histórica a nuevos campos y encauzarla en dirección de explicaciones de una historia mayoritaria es el objetivo del presente estudio, ayudado con la perspectiva de seriar sus resultados, dentro del sector de la historia alimenticia. Vasto sector éste y no el más olvidado de la crónica y de la historiografía nacional<sup>13</sup>. Pero sus descripciones, cuya significación puede ser inte-

<sup>9</sup> Frank Spooner, *Regimes alimentaires d'autrefois: Proportions et calculs en calories*, en *Annales E.S.C.*, 16, 1961, 568-574.

<sup>10</sup> N. Sánchez-Albornoz, *Gastos y Alimentación de un ejército en el siglo XVI según un presupuesto de la época*, en *Cuadernos de Historia de España* 1950, 150-173.

<sup>11</sup> E. J. Hamilton, *Wages and subsistence on Spanish treasure ships 1503-1660*, *Journal of Political Economy*, 37, 1929, 434. (Recogido en español en *El Florecimiento del Capitalismo y otros ensayos de historia económica*, Madrid, 1948, 100 y ss.).

<sup>12</sup> F. Spooner, *op. cit.*, 568.

<sup>13</sup> La preocupación por destacar las costumbres alimenticias chilenas y su evolución o modificaciones no está ausente ni de la crónica colonial ni de los relatos de viaje. Una buena presentación de estas observaciones y de otras referencias más precisas sobre este tema pueden verse en el libro del historiador Eugenio Pereira Salas, *Apuntes para la historia de la cocina en Chile*. Santiago, 1943.

resante, nos parecen sin embargo limitadas. La Crónica no da información segura y no ofrece casi nunca evaluaciones cuantitativas.

Debemos empezar por reconocer que aún siendo la alimentación un hecho cultural, se nos ofrece también como un dato biológico, en especial si hablamos de "ración alimenticia". No es del caso estudiar aquí las variaciones que ha conocido la noción de "régimen alimenticio"; tengamos sólo presente que hasta mediados del siglo XIX sigue siendo una noción ambigua, "vinculada al conjunto de representaciones familiares de una parte y de otra abierta a las abstracciones de una química precientífica"<sup>14</sup>. Por otra parte, ¿qué es una ración-tipo, especialmente teórica como la que podemos establecer con nuestra documentación? Relatividad del problema, relatividad de las conclusiones. . .

## 2. LA DOCUMENTACIÓN

Digamos dos palabras sobre el documento que nos ha servido de base para obtener las siguientes conclusiones. El 1º de octubre de 1768, Julián de Arriaga, Secretario de Estado y del despacho de Indias, escribía al gobernador Antonio Guill dándole cuenta de la partida para Chile y el Perú, desde Cartagena de Levante, de los navíos "Septentrión" y "Astuto" y de la fragata "Santa Rosalía" conduciendo tropas, pertrechos y municiones de guerra para las plazas de estos reinos<sup>15</sup>. Las tres naves estaban dotadas de 655 plazas y transportarían, además, 600 hombres de tropa: 526 destinados a las plazas de Chile y 74 a las de Lima. En total 1.255 pasajeros, incluyendo la tripulación. Las tres naves fueron dotadas con víveres suficientes para seis meses, incluyendo 655 "raciones de armada" diarias. No sabemos cuáles eran estas raciones, aunque suponemos que no eran muy diferentes de las que se dotó a las naves que componían las flotas de los estudios ya mencionados<sup>16</sup>. A fin de reabastecer las naves para continuar viaje de Talcahuano a El Callao, Arriaga pedía que se tomaran las providencias necesarias en Chile, incluyéndose los víveres necesarios para el retorno, "teniéndose presente el considerable ahorro que

---

<sup>14</sup> Jean-Paul Aron, *Biologie et Alimentation à l'aube du XIXe. siècle*, en *Annales E.S.C.* 16, 1961, 971-977.

<sup>15</sup> C. G. Vol. 373, pza. 1, fs. 3.

<sup>16</sup> Véanse las notas 10, 11 y 12.

resultará a la Real Hacienda de practicar esto en el puerto de La Concepción respecto del mayor costo a que saldrían comprados en Lima”<sup>17</sup>. La Real Audiencia tomó conocimiento de esta disposición e informó sobre la conveniencia de acelerar las providencias para estar en condiciones de reabastecer las naves en el mes de marzo siguiente, fecha para la cual se estimó llegarían éstas a Talcahuano.

No era ésta la primera vez que la Audiencia tomaba razón de una noticia semejante<sup>18</sup> y pudo disponer entonces con rapidez las medidas que se debían adoptar:

1. Señalar cuántos meses debían considerarse en total para habilitar las naves y cuál sería la “ración” de cada uno de los tripulantes y de los soldados transportados.

2. Informar a los oficiales reales de Concepción para que éstos indicaran qué parte del total de los víveres podía reunirse en la zona y en consecuencia proceder a la recolección de la diferencia en otra parte.

3. Nominar al menor número de personas encargadas de su obtención para evitar toda dilación y acelerar los procedimientos, y

4. Recomendar a los encargados de su almacenamiento las precauciones necesarias para la buena conservación de los víveres.

Con estas recomendaciones, el gobernador Balmaceda dispuso de inmediato lo que se debería observar:

1. Considerar tres meses de víveres para “raciones de armada” (o sea para los 655 tripulantes de las naves), y un mes para la tropa que se transportaba (74 soldados); la ración sería la que se detalla en el cuadro N<sup>o</sup> 1. Para establecer estos cálculos se tuvo presente otro caso semejante que había confeccionado el comandante de la fragata de S. M. “La Liebre”, en el que se consultaron 90 días de navegación y víveres necesarios para 210 plazas de tripulación y guarnición con la misma ración que se utilizaría en esta ocasión. El cálculo era prudente y hasta holgado, lo que le hizo señalar al gobernador en carta dirigida al Virrey del Perú, que “de ejecutarse con mayor abundancia tal vez no se lograría el ahorro de la Real Hacienda por los desperdicios que pudieran resultar...”<sup>19</sup>.

2. Confeccionado el “Estado de víveres”, se remitió éste a Concepción junto a las instrucciones que deberían observar los oficiales

---

<sup>17</sup> C. G. Vol. 373, pza. 1, fs. 3.

<sup>18</sup> C. G. Vol. 373, pza. 1, fs. 5.

CUADRO N° 1  
ESTADO DE VIVERES

<i>Producto</i>	<i>Cantidad A</i> <i>(en medidas coloniales)</i>		<i>Cantidad B</i> <i>(en medidas coloniales)</i>	
Biscocho ordinario	663	$\frac{1}{2}$ qq.	25 qq.	
Tocino	110	$\frac{1}{2}$ qq.	2 qq.	1 arroba
Charqui	165	$\frac{1}{2}$ qq.	6 qq.	1 arroba
Miniestra	110	$\frac{1}{2}$ qq.	2 qq.	1 arroba
Queso	18	$\frac{1}{2}$ qq.	—	2 $\frac{1}{2}$ arrobas
Pescado	55	$\frac{1}{2}$ qq.	2 qq.	8 almudes
Grasa	18	$\frac{1}{2}$ qq.	—	2 $\frac{1}{2}$ arrobas
Vinagre	18	$\frac{1}{2}$ qq.	—	2 arrobas
Sal	8	fanegas	—	1 arroba
Leña	92	$\frac{1}{2}$ qq.	3 $\frac{1}{2}$ qq.	
Viscotino	18	$\frac{1}{2}$ qq.	—	2 arrobas
Carneros	35	— qq.	4	—
Gallinas	235	— qq.	25 qq.	—
Carbón	123	fanegas	—	3 arrobas
Trigo	17	$\frac{1}{2}$ fanega	—	2 arrobas

(A = Ración ordinaria para 655 plazas).

(B = "Ración para las 74 plazas en 30 días que se contempla necesarios hasta su arribo al Callao").

reales y don Diego de Freyre, comisionado por el gobernador para atender esta operación, de acuerdo con los descos de la Real Audiencia.

Detengámonos un momento en las instrucciones dadas a los recaudadores de los víveres. Eran éstos Diego Freire de Andrade y los dos oficiales reales interinos de la ciudad de Concepción: José de Puga y Sebastián Varela. Con la elección de Freire para dirigir el aprovisionamiento no sólo se cumplía lo pedido por la Real Audiencia en orden a disminuir al mínimo los inconvenientes burocráticos, sino que además la responsabilidad recaía en una persona de larga experiencia en este tipo de operaciones, pues ya había sido comisionado para cumplir los mismos fines en los puertos de Valparaíso y El Callao, por ejemplo, con los navíos "Castilla", "Europa" y "Esperanza"<sup>20</sup>.

Para el aprovisionamiento de víveres se solicitaba que, en primer lugar, se prefiriese a los abastecedores estatales representados por los arrendadores de las ex haciendas jesuitas. Nunca ha sido fácil abastecer la flota, y la Armada antigua menos aún. El abastecimiento que debía

<sup>19</sup> C. G. Vol. 373, pza. 1, fs. 22.

<sup>20</sup> C. G. Vol. 373, pza. 1, fs. 12.

entregar el gobierno necesariamente debió complementarse con abastecedores privados. El mismo gobernador ordenó a la hacienda de Longaví<sup>21</sup> que se condujesen al puerto de Talcahuano algunas especies de las requeridas por el "Estado de viveres", y a fines de febrero el arrendatario de la hacienda, don Agustín de Prado, hizo entrega a los oficiales de los siguientes productos:

300 quintales de charqui  
120 botijas de grasa  
120 unidades de queso<sup>22</sup>,

quedando pendiente por no poder llegar a un acuerdo en el precio, una partida de harina, además de sebos, lenguas y costillares, si bien estos últimos no figuraban en el "Estado"<sup>23</sup>.

Los aportes provenientes de la hacienda de Longaví no suplían sino una mínima parte de las necesidades totales del reabastecimiento de los navíos; los tres productos ya señalados representaban sólo una pequeña parte de los que se necesitaban, aun cuando las cantidades fuesen mayores que las requeridas<sup>24</sup>. Los propios oficiales reales llegaron a la conclusión que no podían esperar satisfacer estas cantidades con los productos provenientes de las haciendas estatales decidiendo entonces hacerlo a través de particulares. Sin embargo, las exigencias impuestas a los posibles proveedores eran extremadamente desventajosas para ellos (sólo recibirían el importe de los productos vendidos una vez que éstos fuesen puestos en las naves; si en el tiempo que transcurriese hasta que se verificase la entrega algunos de los productos sufría descomposición, su reemplazo sería de cargo del vendedor: los productos debería entregarlos el vendedor puestos en Talcahuano), por lo que el interés de los productores fue mínimo, no obstante haberse llevado a subasta pública la propuesta de abasteci-

---

<sup>21</sup> La hacienda de Longaví había sido patrimonio privado hasta 1666, fecha en que su propietario, Jerónimo Flórez de León, la donó a los jesuitas. Posteriormente, e incautado el gobierno de todos los bienes de la Compañía, pasó esta hacienda a poder del Estado. En 1767 estaba vinculada al colegio de Concepción. Fue arrendada por subasta pública en 4.000 pesos. V. J. Eyzaguirre, *Origen y desarrollo de la propiedad territorial en Chile*, Santiago, 1953, 49.

<sup>22</sup> C. G. Vol. 373, pza. 1, fs. 17.

<sup>23</sup> C. G. Vol. 373, pza. 1, fs. 17.

<sup>24</sup> En efecto, el "Estado de Viveres" señalaba sólo 176 quintales de charqui, pero a la hacienda de Longaví se le compraron 300. Por su parte, las 120 botijas de grasa representaron 2.760 kilos.

miento<sup>25</sup>. La dificultad mayor estribó en los precios que deberían pagarse por los productos. Las instrucciones determinaban que los precios a los que se pagarían los víveres debían ser los "corrientes de la plaza", debiendo esforzarse los oficiales por que estos precios no se alteraran e incluso solicitando la mediación de "personas inteligentes" para determinarlos si no se lograra acuerdo entre productores y compradores<sup>26</sup>, además de la ya mencionada disposición de proceder a su pago al momento de la entrega de los productos a las naves. Esto último dificultaba en especial la compra del bizcocho o pan —el rubro más importante de los contenidos en el "Estado"—, que representaba cerca de 35.000 kilos de harina.

La fabricación de más de 17.000 unidades de pan debía ser distribuida entre muchos panaderos y siendo éstos "gente pobre" no estaban en condiciones de afrontar los gastos que ello les demandaría, por lo cual era imprescindible darles algo a cuenta previamente a la fabricación o, cuando menos, cancelar su importe al momento de la entrega en el puerto<sup>27</sup>.

Por otra parte, la producción agrícola de ese año había sido mala y en consecuencia el precio se había elevado.

En Chillán, plaza que fijaba el precio del trigo, la fanega de este cereal se transaba a 2 pesos en 1769<sup>28</sup>. Finalmente los oficiales debieron aceptar el precio fijado por los particulares e incluso atenuar las condiciones exigidas a los productores, en especial aquella que difería el pago hasta la entrega de los víveres a las naves. Evitar el alza de estos precios no era tarea fácil; siendo el mercado local de muy reducidas proporciones, la sola noticia de un poder comprador extraordinario alteraba su nivel. Ni siquiera la mediación de "personas inteligentes" podía modificar esta situación; antes bien, en la medida en que estas personas eran los mismos productores, estaban muy interesados en obtener precios más altos<sup>29</sup>.

---

<sup>25</sup> C. G. Vol. 373, 1, fs. 14.

<sup>26</sup> C. G. Vol. 373, pza. 1, fs. 7.

<sup>27</sup> C. G. Vol. 373, pza. 1, fs. 12 v.

<sup>28</sup> C. G. Vol. 373, pza. 1, fs. 13. Este precio, sin embargo, no nos parece excesivamente alto teniendo en cuenta que un año antes, en 1768, en la misma plaza se cotizaba a 2 pesos la fanega.

<sup>29</sup> "Sobre que las especies sean compradas a los precios corrientes de la plaza, sin que por este motivo puedan alterarse, nos ocurre hacer presente a Ud. que por nuestra parte, no es el remedio de que se alteren, cuando es corriente que con sólo la noticia de un navío de las tierras lebanan, y el habernos de informar de personas inteligentes para acentar precios, en lugar de minorarlos se

### 3. LOS COSTOS DEL APROVISIONAMIENTO

El Gobierno destinó 25.000 pesos para el pago de los gastos que demandara la compra de los víveres y demás artículos contenidos en el Estado ya transcrito. ¿Cuál fue su costo real? Desgraciadamente no podemos aclarar totalmente este problema pues la documentación no incluye los recibos respectivos que los oficiales reales debían remitir a Santiago una vez realizadas las compras. Sin embargo, sabemos que el bizcocho, rubro principal, se pagó a 4 pesos, 4 reales el quintal puesto en Talcahuano y 2 reales menos (o sea 4 pesos 2 reales) entregado en Concepción. Esto representó alrededor de 3.210 pesos, más otros 40 pesos por 18 fanegas de trigo que también consideraba el "Estado"<sup>30</sup>. Igualmente sabemos que en el arreglo establecido con el arrendatario de la hacienda Longaví se llegó a los siguientes precios de los productos que él entregó:

CUADRO N° 2

<i>Producto</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Valor unitario</i>	<i>Valor total</i>
Charqui	300 quintales	3 pesos	830 pesos (a)
Grasa	120 botijas	3 pesos	360 pesos
Queso	120 unidades	3 reales	45 pesos (b)
Total			1.225 pesos

- (a) "los 140 a 20 reales respecto de tener quien diere igual cantidad al mismo precio y el resto a 3 pesos quintal". C. G. Vol. 373, fs. 17.  
 (b) El valor total de los quesos se estimó considerando a 3 reales cada uno, aun cuando la partida entregada contenía unos de tamaño "grande" a 4 reales, y otros más "medianos" a 2 reales.

Los otros productos fueron comprados a los productores Francisco de Sotomayor y José Timoteo de Semper. Estos habían participado en la subasta primitiva, pero la no aceptación de algunas de las condiciones exigidas y el alto precio propuesto en su postura (por ejemplo: el bizcocho que cotizaron en 5 pesos 4 reales el quintal, y que se

conseguirá lo contrario respecto a que los vecinos son inmediatamente interesados al mayor valor de víveres...". Carta de Diego Freire de Andrade al señor Presidente, y Capitán General del Reyno de Chile, de fecha febrero 20 de 1769. C. G. Vol. 373, pza. 1, fs. 12 v.

<sup>30</sup> C. G. Vol. 373, pza. 1, fs. 14.

pagó a 4 pesos 4 reales; el charqui, que cotizaron en 3 pesos 4 reales y fue pagado a menos de 3 pesos; etc.) hizo que vendieran al fisco sólo algunas de las especies requeridas. Sin embargo, tomando la propuesta de éstos para establecer un cálculo general de los gastos llegamos a la siguiente conclusión:

<i>Cereales (harinas) y legumbres</i>	<i>Productos lácteos y materias grasas</i>	<i>Carnes y pescados</i>	<i>Otros</i>
54,15 %	18,80 %	23,81 %	3,24 %

(En el grupo "otros" hemos incluido los combustibles leña y carbón, y los sasonantes vinagre y sal).

Si aceptamos el cálculo anterior —seguramente no exacto, pero probablemente cercano a ello— los gastos se habrían repartido en un 54,15% entre los cereales y legumbres, esto es: harina en el pan y cereales y legumbres del país en la miniestra. ¡Más de la mitad! Sólo un 23% en carnes y pescados (incluyendo aquí las aves) y finalmente un 18,80% en quesos, tocino y grasas. ¿Nos reflejan estos porcentajes los gastos alimenticios de un presupuesto común de la sociedad colonial chilena? Difícil aceptarlo con tan precaria información. Creemos, sin embargo, que de ser posible establecer estos porcentajes, las diferencias no serán muy marcadas.

#### 4. LAS RACIONES ALIMENTICIAS

Echemos un vistazo a los alimentos que componen la ración establecida. En primer lugar el pan o bizcocho, del que se distinguen dos tipos: bizcocho ordinario o bizcocho blanco. La diferencia radica en la calidad de la harina de que se compone uno y otro; el bizcocho ordinario representa la tradicional galleta conocida desde antiguo en nuestro país. Se componía de una harina no absolutamente refinada y su masa, apenas fermentada, era sometida a un proceso de cocción sobre cenizas o expuesto al calor del fuego obtenido por la combustión de la leña y el carbón. Podía durar largo tiempo sin sufrir una gran dureza y cada unidad, de forma circular, pesaba alrededor de medio kilogramo. En general, era fabricado en la misma casa para el consu-

mo doméstico, pero también se vendía en lugares públicos por panaderos especializados en su fabricación. Estos panaderos eran, las más de las veces, gente necesitada, aun cuando en más de una oportunidad familias "distinguidas" de Santiago se dedicaron a ello<sup>31</sup>.

El viscotino, en cambio, era fabricado con ingredientes de mejor calidad, especialmente con "harina flor" (o sea de menor cantidad de trigo y seleccionado) lo que le daba un aspecto más blanco, de ahí su nombre de bizcocho blanco. Seguramente estaba destinado al consumo de la alta oficialidad y por ello la menor cantidad, aun cuando las características generales —peso, tamaño, forma— hayan sido globalmente las mismas.

Venía luego el tocino. No sabemos exactamente si se obtuvo la cantidad pedida pues todavía en marzo los oficiales informaban de la imposibilidad de encontrarlo ni siquiera en los partidos vecinos<sup>32</sup>. El cerdo, animal del cual se le obtiene, se había extendido desde el siglo XVI por las regiones australes de Chile, especialmente en Chiloé.

El charqui, era una variedad de carne seca muy autóctona. El consumo de este tipo de carne salada y seca fue común a toda la alimentación antigua, pero la variedad conocida con el nombre de "charqui" presenta algunos rasgos particulares. Se obtenía de algunas partes del vacuno, especialmente lomo y costillar, las que, cortadas en tiras, se ponían a secar al aire con o sin salar<sup>33</sup>.

El queso, comprado a la hacienda de Longaví, correspondía a la tradicional variedad llamada "chanco", conocida desde antiguo<sup>34</sup>. Su excelente gusto y su contenido mantecoso lo hacían de gran demanda. Era de forma redonda y aplastada y semejaba al Gruyere. Su peso variaba entre los 4 y 15 kilos. El pescado que se obtuvo para el reabastecimiento pertenecía a tres variedades tradicionales de Chile colonial: corvina, tollo y robalo<sup>35</sup>. Este fue secado previamente, con lo cual

---

<sup>31</sup> Sobre la importancia del pan en el consumo popular, véase: Arnold J. Bauer, *Expansión económica en una sociedad tradicional: Chile central en el siglo XIX*, en *Revista Historia* 9, 1971, 137 y ss. Durante el siglo XVII el pan era preparado en tres formas: "el pan subcinericio, o sea, la vulgar tortilla chilena al rescoldo; el pan español, con mucha grasa y miga, y el pan chileno, aplastado y cascarudo. Se hacía en enormes hogazas que eran partidas en trozos en la mesa". V. E. Pereira S., op. cit., 16.

<sup>32</sup> C. G. Vol. 373, pza. 1, fs. 17.

<sup>33</sup> V. C. Gay, *Agricultura*, I, 427 y ss.

<sup>34</sup> Ver E. Pereira S., op. cit., 45, y Julián Mellet, *Viajes por el interior de América Meridional (1808-1820)*, Santiago, 1956, 80.

<sup>35</sup> Id. ant., 13.

se redujo aún más su ya baja proporción de materia comestible a pesar de la buena calidad de las tres clases escogidas. La grasa formó parte importante de la comida chilena durante siglos, sorprendiendo —a veces con disgusto— a quienes no estaban habituados a su uso<sup>36</sup>. Provenía del animal vacuno y se empleaba en la cocina como manteca o aceite. Se derretía y se sazónaba mediante un procedimiento particular y podía durar largamente<sup>37</sup>.

Como sazoadores se embarcaron el vinagre y la sal. El primero se obtenía por la fermentación acética del vino y, además de servir como sazoador era ampliamente empleado en las dietas marinas por sus propiedades vitamínicas que actuaban como refrescantes sobre las aguas de beber estancadas<sup>38</sup>. Se embarcó, también, carne ovina procedente de 39 carneros —que detallaba el "Estado de víveres". Estos habían sido introducidos en Chile desde los comienzos de la colonización aclimatándose en casi todo el territorio y utilizándose con frecuencia en la dieta local<sup>39</sup>. De él pueden obtenerse, término medio, 40 kilogramos de carne<sup>40</sup>. También 260 gallinas, las que fueron embarcadas vivas para ser faenadas en el transcurso del viaje. No era extraña la presencia de aves u otros animales vivos en el puente de los navíos que debían realizar largas travesías destinados, a veces, a la alimentación especial de los oficiales de las naves<sup>41</sup>.

Fueron embarcadas, además, 18 fanegas de trigo de las cuales una parte estaría destinada a la alimentación de estos animales vivos fuera de la que se utilizaba en la preparación de sopas y pan fresco. No olvidemos que se incluían junto a los víveres algunas cantidades de combustibles como leña y carbón. Su uso en la cocina de la nave queda de manifiesto en la preparación de sopas o "minierras", tal vez el único plato levemente caliente que se servía en alta mar. ¿Cuál era el contenido de la "minierra"? No lo sabemos, excepto que para ello se compraron 113 quintales de "frutos que da el país". Este tipo de plato era utilizado comúnmente en el aprovisionamiento marítimo como nos lo testimonian algunos ejemplos europeos, especialmente espa-

<sup>36</sup> Ver Gabriel Lafond de Lurcy, *Viaje a Chile*, Santiago, 1911.

<sup>37</sup> Ver C. Gay, *op. cit.*, I, 434.

<sup>38</sup> V. J. J. Hémardinquer, *Sur les galeres...*, 1144.

<sup>39</sup> V. C. Gay, *op. cit.*, 451 y ss.

<sup>40</sup> Para nuestros cálculos lo hemos reducido a 35 kilogramos utilizables.

<sup>41</sup> J. J. Hémardinquer, *Rémedes des carences dans la France du XVIIe. siècle*, Annales E.S.C. 18, 1963, 1149.

ñoles, y consistía en una sopa de legumbres secas<sup>42</sup>. En Chile eran conocidas desde antiguo diversas variedades de legumbres, como garbanzos, lentejas y porotos, a los que seguramente se agregó la papa, abundante en la región. Los 113 quintales embarcados de estas variedades representarían, en total, 5.200 kilos, de los cuales más de 5.000 estaban destinados a la dieta de los marinos y los restantes para el consumo de la tropa que transportaban. El consumo promedio habría sido de 90 gramos diarios en ambos casos, lo que representaría un valor calórico (promedio estimado) de 265 calorías diarias, de las cuales 69,13 de prótidos, 177,30 de lípidos y 19,45 de glúcidos.

Con estos alimentos hemos intentado precisar una ración promedio de consumo entre los marinos y los soldados de tropa transportados. ¿Cuál es el significado de esta ración promedio? Desgraciadamente no podemos contar con los datos exactos de lo que se comía cada día y ni siquiera tenemos recomendaciones generales sobre su distribución mensual como en otros casos<sup>43</sup>. Obviamente los alimentos no se suministraban día a día por partes iguales, pero ¿qué se daba un día y qué lo reemplazaba el siguiente? Sólo conjeturas. Desde luego, pan: una "galleta marinera" cada día (517 gramos). Probablemente nunca pescado y charqui o carne seca juntos; ¿la miniestra diariamente? En fin, los menos de los días ave y carne ovina. Por otra parte, si bien los alimentos son los mismos, es probable que en algunos casos los marinos hayan recibido más cantidad que los soldados y en otros a la inversa.

Por el cuadro anterior podemos ver que los marinos reciben el doble de cantidad de tocino y un poco más de grasa que los soldados, mientras que estos últimos consumen, por su parte, dos veces más cordero y ave. Esto pondría en relación la duración del viaje y la perecibilidad de los alimentos. En efecto, tanto la carne de cordero como la de ave son aprovechables un corto tiempo, por lo tanto, se distribuye más profusamente en los primeros días de navegación. De seguro los marinos han recibido la misma ración, pero un número menor de veces repartidos, también, en los primeros días. La misma duración del viaje (90 días para la tripulación y sólo 30 para la tropa)

---

<sup>42</sup> V. J. J. Hémarquier, *Sur les galeres...* 1142; Fred C. Lane, *Salaires et régimes alimentaires des marins vénétiens au début du XIVe siècle*. Annales E.S.C. 19, 1963, 133-138; N. Sánchez-Albornoz, *Gastos y Alimentación...*, 151 y ss.

<sup>43</sup> N. Sánchez-Albornoz, *op. cit.*, 165 y ss.

CUADRO N° 3  
DISTRIBUCION DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS  
(Marinos y tropa de transporte). Cálculo Teórico.

Naturaleza	Por semana (gramos)		Medida diaria (en gramos)	
	Marinos	Tropa transp.	Marinos	Tropa transp.
Pan	3.619	3.619	0.517	0.517
Tocino	0.602	0.322	0.086	0.046
Charqui	0.903	0.903	0.129	0.129
Miniestras	0.630	0.630	0.090	0.090
Queso	0.098	0.098	0.014	0.014
Pescado	0.301	0.301	0.043	0.043
Grasa	0.098	0.084	0.014	0.012
Cordero	0.070	0.217	0.010	0.031
Ave	0.056	0.154	0.008	0.022

explicaría el mayor consumo de grasos entre los primeros, dado que debieron complementar con ellos otros alimentos. Es probable, incluso, que la ración de legumbres (miniestras) asignada a los marinos fuese superior a la que correspondía a los soldados y, en consecuencia, haya exigido también una mayor cantidad de grasas para su preparación.

Como ya dijimos, no disponemos de una indicación exacta sobre el contenido proporcional de cada ración. Sólo sabemos que fueron previstas, a priori, dos tipos de raciones-día: 59.000 para distribuir entre 655 marinos durante 90 días en el primer caso y 2.250 correspondientes a la tropa durante 30 días.

CUADRO N° 4  
RACION DIARIA (CALCULO TEORICO) EN GRAMOS

Naturaleza	Cantidad indicada (en medidas coloniales)		Ración diaria en gramos (Calculada)	
	Marinos	Tropa	Marinos	Tropa
Ave	235 unidades	25 unidades	8	22
Cordero	35 "	4 "	10	31
Grasa	18 ½ qq.	2 ½ arrob.	14	12
Pescado	55 "	2 qq. 8 almud.	43	43
Queso	18 ½ "	2 ½ arrob.	14	14
Miniestras	110 ½ "	2 qq. 1 arrob.	90	90
Charqui	165 ½ "	6 " 1 arrob.	129	129
Tocino	110 ½ "	2 " 1 arrob.	86	46
Pan	682 - "	25 " 2 arrob.	517	517

La distribución de alimentos que nos muestran los cuadros anteriores reafirma algunas conclusiones ya comunes a los regímenes marineros, como la monotonía de la alimentación, la ninguna variación de elementos en ella y la ausencia de vitaminas con el consiguiente riesgo de escorbuto, especialmente si la navegación se prolongaba y se hacía por alta mar. Y ello no era desconocido de las autoridades, como nos lo demuestran las instrucciones dadas por el gobernador a los Oficiales Reales de Concepción en carta del mes de febrero de 1769, en la que se preveía que una parte de la tripulación y de la tropa que transportaban los navíos que se debían reabastecer en Talcahuano viniese "escorbutada" ordenándose preparar todo lo necesario para el restablecimiento de los afectados. Este problema, por lo demás, no era nuevo; las largas travesías que debían realizar los navíos provenientes de España hasta su arribo a las costas del virreynato del Perú hacían que el mal afectase a los navegantes. Pero las acogedoras condiciones de la zona, y en especial en la isla de la Quiriquina (abundante pesca, frutas y verduras variadas, comida y agua fresca junto al saludable aire isleño), la transformaron en un sitio ideal para la cura y restablecimiento de los afectados por el escorbuto<sup>44</sup>.

##### 5. VALOR CALÓRICO DE LAS RACIONES

Con los datos anteriormente anotados hemos intentado una distribución y valoración calórica de los alimentos de acuerdo a las normas tradicionales de sus tres componentes básicos: prótidos, lípidos y glúcidos<sup>45</sup>. Conviene aclarar en primer lugar la ausencia total en el "Estado de víveres" de bebidas previstas para el reabastecimiento. Es probable que el vino asignado comúnmente a las raciones de la Armada

---

<sup>44</sup> Todavía en el segundo decenio del siglo XIX seguía siendo un sitio acogedor para estos enfermos, como lo advirtiera un observador de la época. V. *Diario de un joven norteamericano detenido en Chile durante el período revolucionario de 1817 a 1819*. Traduc. José Toribio Medina, Stgo. 1898, 179.

<sup>45</sup> Hemos utilizado para ello las tablas-tipo preparadas por el Dr. rer. techn. Hermann Schmidt-Hebbel et. al. "*Tabla de composición de alimentos chilenos*", Santiago, 1973, cotejadas con los estudios de FAO "*Tablas de composición de alimentos para uso internacional*", 1949 y "*Elementos nutritivos productores de energía en los alimentos y cálculo de los valores energéticos en calorías*", 1947, en especial para establecer las equivalencias calóricas de acuerdo a los porcentajes propuestos por Atwater. Parecen ser éstas las cifras más cercanas a la energía fisiológica que suministran los alimentos.

haya sido embarcado en España en cantidad suficiente para que no necesitase reaprovisionarse de él en Chile. Sea lo que fuere, hay un margen de energía calórica proveniente de la bebida (seguramente vino) que no hemos calculado, pero aceptando su presencia, y de acuerdo a las raciones que se conocen en otros casos debemos suponer una cantidad superior al medio litro por marino al día<sup>46</sup>. Por otra parte, no habiéndose determinado con exactitud su valor calórico se acepta en general una proporción del 10% para las bebidas.

Los diferentes valores nutritivos contenidos en el cuadro 6 podemos agruparlos en cuatro grandes categorías, una de las cuales, correspondiente al 10%, englobaría las bebidas en general y más especialmente el vino. Las otras tres serían: cereales, leguminosas y harinas; carnes y pescados y productos lácteos y materias grasas.

---

<sup>46</sup> V. N. Sánchez-Albornoz, "Gastos y Alimentación..." p. 167. E. J. Hamilton, "Paga y Alimentación..." p. 100 y ss. F. Spooner, "Régimes alimentaires..." p. 568 y ss.

CUADRO N° 5

RACIONES DIARIAS (marinos y soldados)

(MARINOS)

Naturaleza de los Alimentos	Medidas Coloniales	Total	Gramos Proteínas	CANTIDADES		Calorías
				Lípidos	Glúcidos	
Ave		8	0.14	0.05	—	1.10
Cordero		10	0.20	0.08	—	1.60
Grasa	18 ½ qq.	14	—	1.92	—	17.30
Pescado	65 ½ "	43	14.11	—	—	56.50
Queso	18 ½ "	14	1.63	2.00	0.13	25.10
Miniestro	110 ½ "	90	17.28	44.30	2.16	265.90
Charqui	165 ½ "	129	49.62	46.62	—	618.10
Tocino	110 ½ "	86	5.98	45.12	0.74	432.80
Pan	663 ¼ "	517	50.00	5.00	315.00	1,505.00
TOTALES:		911	138.96	145.09	318.03	2,923.40

73

(SOLDADOS)

Ave		22	1.07	0.38	—	7.70
Cordero		31	1.92	0.77	—	14.60
Grasa	2 ½ qq.	12	—	1.42	—	12.70
Pescado	2 qq. 8 alm.	43	14.11	—	—	56.50
Miniestra	2 qq. 1	90	17.28	44.30	2.16	265.90
Queso	2 ½ "	14	1.63	2.00	0.13	25.10
Charqui	6 qq. 1	129	49.62	46.62	—	618.10
Tocino	2 " 1	46	1.70	12.90	0.22	123.80
Pan	25 "	517	50.00	5.00	318.00	1,505.00
TOTALES:		904	137.33	113.39	317.51	2,629.40

CUADRO Nº 6  
APORTE DE LOS ELEMENTOS NUTRITIVOS

Alimentos	Calorías	Proteínas	Lípidos	Glúcidos	% de calorías aliment.		
					Prot.	Lípidos	Glúcidos
Ave	1.10	0.60	0.50	—	56	44	—
Cordero	1.60	0.80	0.80	—	53	47	—
Grasa	17.30	—	17.30	—	—	100	—
Pescado	56.50	56.50	—	—	100	—	—
Queso	25.10	6.60	18.00	0.50	26.03	71.88	2.09
Miniestras	265.90	69.20	177.30	19.45	26.10	66.60	7.30
Charqui	618.10	198.50	419.60	—	32.10	67.90	—
Tocino	432.80	23.70	406.10	3.00	5.38	94.00	0.62
Pan	1.505.00	200.00	45.00	1.260.00	13.30	3.00	83.70
<b>TOTALES</b>	<b>3.250.00 (1)</b>	<b>555.90</b>	<b>1.084.60</b>	<b>1.283.00</b>	<b>17.11</b>	<b>33.40</b>	<b>39.49</b>

  

Ave	7.70	4.30	3.40	—	61.43	38.57	—
Cordero	14.60	7.70	6.90	—	52.74	47.26	—
Grasa	12.70	—	12.70	—	—	100.00	—
Pescado	56.50	56.50	—	—	100.00	—	—
Queso	25.10	6.50	18.00	0.50	25.90	71.71	2.39
Miniestras	265.90	69.20	177.30	19.45	26.10	66.60	7.30
Charqui	618.10	198.50	410.60	—	32.10	67.90	—
Tocino	123.80	6.80	116.10	0.90	5.49	93.80	0.73
Pan	1.505.00	200.00	45.00	1.260.00	13.30	3.00	83.70
<b>TOTALES:</b>	<b>2.900.00 (1)</b>	<b>549.50</b>	<b>798.90</b>	<b>1.280.85</b>	<b>18.60</b>	<b>27.30</b>	<b>44.10</b>

74

(1) Incluye un 10% de bebidas.

La parte esencial de las calorías está representada por los cereales y leguminosas que reúnen el 54,4% del total porcentaje que nos puede hacer pensar en un régimen mas bien desfavorable. Sin embargo, las proteínas alcanzan al 17.1% en la primera de las dietas y al 18.6% en la segunda, lo que representa una proporción muy conveniente. Las materias grasas alcanzan, por su parte, al 23.4% y al 27.3%, respectivamente. Por último los glúcidos representan el 39.5% en la ración de los marinos y el 44.1% en la de los soldados.

Estos porcentajes permiten algunas conclusiones provisorias: el total de 3.250 calorías que contendría la ración de los marinos y 2.900 la de los soldados deberíamos considerarlas como insuficientes, en especial si recordamos que un 10% de ella corresponden a las hipotéticas bebidas quedando en consecuencia 2.925 y 2.610, respectivamente. Insuficientes si tenemos en cuenta la dura jornada de los marinos, y baja si pensamos en el duro servicio al que están llamados los hombres de armas. La alta proporción de proteínas ayudó seguramente a contrarrestar la insuficiencia calórica: los 138 gramos de proteínas en ambas raciones representan un porcentaje elevado que aportaba el 18 o más por ciento del total de calorías, mientras que los restantes provenían en un 40 y 41% de las azúcares y en un 33 y 27% de las materias grasas, respectivamente. En lo que se refiere al reparto de glúcidos, prótidos y lípidos, podemos ver que sus proporciones exceden las que exigen una ración teórica actual, siendo de notar la alta cantidad de materias grasas que habrían contenido estas raciones aún cuando los lípidos de origen vegetal serían un porcentaje mínimo. En cuanto a la vitamina C, cuya presencia en las dietas marinas evitaba las fiebres escorbúticas y la astenia, la encontramos en abundancia en varios de los alimentos: pescado, miniestra, queso, charqui y pan, aun cuando no podemos calcular cuantitativamente su porcentaje ya que muchos de éstos han sido secados previamente al embarque y, en consecuencia, disminuida la parte de calcio. El consumo de estas comidas saladas favoreció siempre la acentuación de esos males.

Para terminar, volvamos a repetir algunas consideraciones ya enunciadas: tal vez no es legítimo identificar estas raciones con las que habrían consumido las poblaciones coloniales chilenas; es probable que ni siquiera los marinos hayan recibido la totalidad de ellas, habida cuenta de las precarias condiciones en que debieron almacenarse y embarcarse y de las insuficiencias propias de la cocina en alta mar. Pero si es riesgoso sacar conclusiones generales a partir de estas cifras

no lo es tanto si con ellas se ilustran características alimenticias nacionales, aunque exageradas. Y por sobre todo permiten iniciar la recreación de una historia social mayoritaria en la que la historia del pan de cada día ocupa un lugar preeminente.